

### XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1. Kesimpulan

1. PT Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan pengolahan bakso ikan bandeng beku yang telah berdiri sejak tahun 1996 dan berlokasi di Jalan Raya Sawocangkring No. 2, Desa Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur dengan luas tanah mencapai 16.000 m<sup>2</sup> dan luas bangunan 9.339,6 m<sup>2</sup>.
2. Jumlah karyawan pada PT Indo Lautan Makmur sebanyak 34 orang karyawan bulanan, 45 orang karyawan harian dan 123 orang karyawan borongan.
3. Bahan baku pembuatan bakso ikan bandeng beku berupa surimi dan daging ikan bandeng serta bahan tambahannya berupa tepung kanji, pati kentang, garam, gula pasir, bawang putih, MSG, air, es batu dan batang seledri.
4. Proses pengolahan bakso ikan bandeng beku terdiri dari proses preparasi bahan, pengadonan, pencetakan, perebusan, pendinginan, penirisan, dan pembekuan.
5. Bahan kemasan bakso ikan bandeng beku adalah plastik PE dengan ukuran 25 x 16 cm untuk produk 250 g dan 52 x 32 cm untuk produk sebesar 500 g.
6. PT Indo Lautan makmur menggunakan sumber daya manusia dengan latar pendidikan SMA/SMK sederajat dan diploma, sumber daya listrik dari Perusahaan Listrik Negara (PLN) dan *generator set* (genset), serta sumber daya air yang diperoleh dari air artesis.
7. Sanitasi pada PT Indo Lautan Makmur meliputi sanitasi gedung dan lingkungan, sanitasi mesin dan peralatan dan sanitasi pekerja.
8. Pengolahan limbah pada PT Indo Lautan Makmur meliputi pengolahan limbah padat dan cair. Limbah padat dijual atau diolah oleh pihak ketiga menjadi pakan ternak. Limbah cair diolah dengan IPAL.

9. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT Indo Lautan Makmur meliputi pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, dan proses pengolahan.

### **13.2. Saran**

1. Syarat mutu ikan bandeng yang dimiliki perlu dicermati kembali perihal kriteria penerimaan dan penolakan bahan baku sehingga mampu memberikan kriteria yang jelas dan dapat meningkatkan kualitas ikan bandeng yang diterima dan digunakan pada proses pengolahan bakso ikan bandeng beku.
2. Sanitasi pekerja yang melakukan kontak langsung dengan bahan maupun produk di PT Indo Lautan makmur perlu ditingkatkan lagi agar lebih konsisten menggunakan sarung tangan dan masker pada saat proses pengolahan bakso ikan bandeng beku.
3. Analisis HACCP pada proses pembuatan bakso ikan bandeng beku perlu dicermati kemungkinan bahaya lain yang dapat timbul selain bahaya biologis, seperti bahaya fisik (debu, serpihan logam, duri, kerikil, rambut, dan tanah) dan bahaya kimia (logam berat).
4. Cemaran serpihan logam dapat diminimalkan dengan mengganti sabut spons berbahan logam dengan spons berbahan alami seperti spons gambas.
5. PT Indo Lautan Makmur perlu memperketat pemeriksaan proses produksi dan kelayakan mesin serta peralatan yang digunakan secara berkala dalam pembuatan bakso ikan bandeng beku sehingga produk cacat dapat diminimalkan.
6. PT Indo Lautan Makmur perlu melakukan peningkatan kualitas bahan baku sehingga dapat menghasilkan bakso ikan bandeng beku dengan kualitas yang sesuai dengan standar.

## DAFTAR PUSTAKA

- [BIG] Badan Informasi Geospasial. 2018. Data Rujukan Nasional Kelautan. <https://sidakokkhl.kkp.go.id/sidako/data-kelautan>. Tanggal akses 6 Mei 2024.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Label Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2024. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2023.html>. Tanggal akses 6 Mei 2024.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1998). *SNI 01-4852-1998: Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Badan Standardisasi Nasional.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Data Komposisi Pangan Indonesia: Ikan Bandeng. <https://panganku.org/id-ID/view>. Tanggal akses 10 Mei 2024.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan. (2023). *Langkah-langkah Penyusunan dan Penerapan Sistem HACCP*. Magetan: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- [Kemen KP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. Tantangan Kemaritiman Indonesia. <https://kkp.go.id/artikel/8459-tantangan-kemaritiman-indonesia>. Tanggal akses 15 Januari 2024.
- [Kemen KP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. Angka Konsumsi Ikan. <https://statistik.kkp.go.id/>. Tanggal Akses 16 Januari 2024.
- [Kemen KP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. *Produksi Perikanan: Ikan Swaggi*. <https://statistik.kkp.go.id/>. Tanggal Akses 18 Januari 2024.

- Adiyanto, O. & Clistia, A. F. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi UKM EKO BUBUT dengan Metode Computerized Relationship Layout Planning (CORELAP). *Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 7(1), 49-56.
- Agustina, W. (2011). *Teknologi Pengemasan, Desain, dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Alibaba. 2024. Promosi Populer 160L Logo Kustom Tong Plastik Biru Kapasitas Besar Drum. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/Popular-promotional-160L-Large-capacity-blue-1600294022093.html>. Tanggal akses 18 Februari 2024.
- Aliexpress. 2024. 2 Pieces Silahkan Adonan Scraper Pastry Cutters Fleksibel Mangkuk Scraper Set. <https://id.aliexpress.com/i/32857876049.html>. Tanggal akses 27 Januari 2024.
- Ariani, M., & Zulhawati. (2023). *Manajemen Destinasi Pariwisata*. Sonpedia Publishing.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Assauri, S. (2004). *Tujuan Pemeliharaan Mesin*. Press.
- Astiti, N. M. A. G., Eryani, A. A. P., Yudiastari, N. M., & Semaryani, A. A. M. (2023). *Pentingnya Kemasan dalam Pemasaran Produk*. Scopindo Media Pustaka.
- Astro Mesin. 2024. Mesin Bowl Cutter. <https://astromesin.com/mesin-bowl-cutter>. Tanggal akses 25 Januari 2024.
- Azizi, M. (2020). Implementasi Wirausaha Bakso Ikan Bandeng Ditinjau Dari Kesejahteraannya di Kelurahan Baurung, Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Mirai Management*, 5(1), 428-439.
- Bayram, M. (2005). Determination of The Sphericity of Granular Food Materials. *Journal of Food Engineering*, 68(3), 385–390.
- Candra, F. N., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. (2014). Pemanfaatan Karagenan (*Eucheima cottoni*) Sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 167-176.
- Codex Alimentarius Commission. (2009). *Food Hygiene Basic Texts 4th Edition*. FAO-WHO.

- Damongilala, L. J. (2021). *Kandungan Gizi Pangan Ikan*. CV. Patra Media Grafindo Bandung.
- Dinghan Machinery Co. 2024. Mesin Memasak Mendidih/Pencelup. <https://www.ding-han.com.tw/id/product/DH601.html>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- Dinghan Machinery Co. 2024. Mesin Penggiling Daging Industri. <https://www.ding-han.com.tw/id/product/DH802.html>. Tanggal akses 25 Januari 2024.
- Dinghan Machinery Co. 2024. Mesin Potong Daging Blok Beku Otomatis. <https://www.ding-han.com.tw/id/product/DH801.html>. Tanggal akses 25 Januari 2024.
- Duke-Rohner, M. (2007). Evolution of The Food Industry—People, Tools and Machines. *Trends in Food Science & Technology*, 18(1), 9-12.
- Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 82-87.
- Fatich, M. F. N. A., Setyastuti, A. I., Kresnasari, D., & Sarmin. (2023). Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) di Pasar Bumiayu, Kabupaten Brebes. *Journal of Marine Research*, 12(3), 511-518.
- Fishbase. 2017. *Chanos chanos*. <https://www.fishbase.se>. Tanggal akses 28 Mei 2024.
- Food Process Solutions. 2024. IQF Freezers. <https://www.fpscorp.ca/iqf-freezers>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- Ganefati, S. (2011). *Pengaruh Perasan Blimbing Wuluh terhadap Penurunan Kadar Lemak dan Angka Kuman dalam Pengolahan Limbah Cair Dapur*. Poltekes Kemenkes.
- Google Maps. 2024. PT Indo Lautan Makmur. <https://www.google.com/maps?ll=-7.417099,112.658024&z=16&t=m&hl=en&gl=ID&mapclient=embed&cid=12845484349758091415>. Tanggal akses 18 Januari 2024.

- Greenhealth. 2024. Ruang Sliding Door Cold Storage Industri Negatif Standar.  
<https://indonesian.commercialdisplayfreezer.com/sale-12638131-standard-industrial-negative-cold-storage-room-sliding-door-42kg-ccm.html>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- Guangzhou Yeto Machinery Co. 2024. China Professional Belt Conveyor Metal Detector for Food Detection Industry.  
<https://yetomachinery.en.made-in-china.com/product/lxWUJYiMJkhv/China-China-Professional-Belt-Conveyor-Metal-Detector-for-Food-Detection-Industry.html>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- Gubernur Jawa Timur. (2013). Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 72 Tahun 2013 tentang Baku Mutu Air Limbah Bagi Industri dan/atau Kegiatan Usaha Lainnya.  
<https://dlh.ponorogo.go.id/wp-content/uploads/2018/05/Pergub-Jatim-Nomor-72-tahun-2013-Baku-Mutu-Air-Limbah-Bagi-Industri-dan-atau-Kegiatan-Usaha-Lainnya.pdf>. Tanggal akses 7 Maret 2024.
- Hadi, A., Iskandar, I., Khazanah, W., & Rolando, M. (2021). Kombinasi Pengemasan Vakum dan Iradiasi Untuk Memperpanjang Masa Simpan Ikan Kayu (*Keumamah*). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 181-188.
- Henan Chanda Machinery Co. 2024. Hot Selling Automatic Feeding Elevator Mesh Belt Elevator Motorized Conveyor Roller Machine.  
<https://chandamachine.en.made-in-china.com/product/ywiflHXDKqck/China-Hot-Selling-Automatic-Feeding-Elevator-Mesh-Belt-Elevator-Motorized-Conveyor-Roller-Machine.html>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- Handoko, N. T., Indrawati, M., & Muninghar. (2020). Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi dan Pengaruhnya terhadap Produktivitas Kerja Pegawai pada Dinas Pendidikan Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Mitra Manajemen*, 4(5), 761-773.
- Indotrading. 2024. Timbangan Quattro Tmx.  
<https://www.indotrading.com/error404.aspx>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- Jenie, B. S. L. & Winiati, P. R. (2011). *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Kanisius.

- Johansyah, A., Prihastanti, E., & Kusdiyantini, E. (2014). Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 22(1), 46-57.
- Katsuyama, A. M. (1979). *A Guide for Waste Management In The Food Processing Industry*. National Food Processors Association Western Research Laboratory.
- Kurihara, K. (2009). Glutamate: From Discovery As A Food Flavor To Role As A Basic Taste (Umami). *American Journal of Clinical Nutrition*, 90(3), 719-722.
- Lawrie, R. A. (2003). *Ilmu Daging Edisi kelima*. Universitas Indonesia Press.
- Lazada. 2024. Saringan Minyak Serok Penggoreng 7 Ukuran Harga Grosir. <https://www.lazada.co.id/products/saringan-minyak-serok-penggoreng-7-ukuran-harga-grosir-i4862506166.html>. Tanggal akses 16 Februari 2024.
- Moniharapon, A. (2014). Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah Biam*, 10(1), 16-30.
- Monotaro. 2024. Non-Brand Keranjang Industri Merah (Keranjang Industri) Keranjang Industri merah 62x43x25cm 1pc. <https://www.monotaro.id/s024623469.html>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- MS Industries. 2020. Roundness, Sphericity and Microproppants. <https://www.msind.com/blog/roundness-sphericity-and-microproppants/>. Tanggal akses 10 Mei 2024.
- Munarko, H., Sanjaya, Y. A., Safa, A., Wahfi, A., Tri, N., Wahyu, O., & Qurota, U. (2023). Pola Konsumsi Produk Hasil Perikanan Oleh Masyarakat Kabupaten Lamongan. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 1(1), 15-21.
- Naufal. 2022. Corrugated Box: Apa Itu, Jenis Flute, Karakter Flute & Ketebalan Kardus. <https://www.gemapack.co.id/pengenalan-corrugated-box-apa-itu-jenis-flute-karakter-flute-ketebalan-kardus/>. Tanggal akses 19 Januari 2024.
- Ngelu, F. Y., Marbun, F. D., Sihombing, A. M., Manalu, Y., Ate, V. R. K. M., & Riswanto, F. D. O. (2022). Potensi Ekstrak Seledri (*Apium graveolens* L.) Sebagai Antibakteri. *Jurnal Jamu Kusuma*, 2(1), 23-29.

- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik Fisikokimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 47-55.
- Nugroho, R., Yudo, S., Rita, D. K. H., Setiyono, Ikbal, & Ardiana, C. (2023). Upaya Mempertahankan Kapasitas Membran Reverse Osmosis (RO) pada Instalasi Daur Ulang Air Limbah di Industri Kaleng. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 24(2), 264-272.
- Nurkholiq, A., Saryono, O., & Setiawan, I. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas (Quality Control) dalam Meningkatkan Kualitas Produk. *Jurnal Ekologi Ilmu Manajemen*, 6(2), 393-399.
- Pemerintah Indonesia. 2009. Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan. <http://www.dkp.go.id/>. Tanggal akses 6 Mei 2024.
- Pereira, J., Hu, H., Xing, L., Zhang, W., & Zhou, G. (2019). Influence Of Rice Flour, Glutinous Rice Flour, And Tapioca Starch On The Functional Properties And Quality Of An Emulsion-Type Cooked Sausage. *Foods*, 9(1), 1-12.
- Pitoy, H. W. W., Jan, A. B. H., & Sumaraw, J. S. B. (2020). Analisis Manajemen Pergudangan pada Gudang Paris Superstore Kotamabagu. *Jurnal EMBA*, 8(3), 252-260.
- Pongtuluran, Y. (2015). *Manajemen Sumber Daya Alam dan Lingkungan Edisi Revisi*. Andi.
- Powerpack. 2024. Continuous Band Sealer SF-150W/P. <https://www.powerpack.co.id/produk/continuous-band-sealer-SF-150W-P>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- Pratiwi, N. Y., Durachim, A., Mahmud, D., & Gusnandjar, A. (2019). Perbandingan Fiksasi Menggunakan Gula Pasir Tebu dan Neutral Buffer Formalin Terhadap Kebutuhan Sel. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 190-197.
- Putri, A. M., Arisandi, D., & Mizulni, P. J. (2023). Evaluasi Semi Quantitative Risk Assessment Histamin Pada Produk Pindang Cakalang di Jakarta. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 4(1), 25-32.
- Rahmadi, A., Sari, N. M., & Indriyani, E. (2022). *Pemanfaatan Limbah Industri*. CV Banyubening Cipta Sejahtera.
- Rianto, S., Syahrir, & Natalisanto, A. I. (2022). Rancang Bangun Alat Metal Detector Dengan Metode Beat Frequency Oscillator (BFO). *Progressive Physics Journal*, 3(2), 191-199.



- Rihastuti, R. A. & Soeparno. (2014). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press.
- Royal. 2024. Mesin Pencetak Bakso. <https://royalmesin.com/mesin-pencetak-bakso/>. Tanggal akses 25 Januari 2024.
- Saeki. 2024. SAEKI Bak Perebusan Kotak SAE 10.6.12 BPKS. <https://e-katalog.lkpp.go.id/katalog/produk/detail/74426758?lang=id&type=general>. Tanggal akses 26 Januari 2024.
- Sarana Lifting. 2024. Forklift. <https://saranalifting.com/forklift/>. Tanggal akses 17 Februari 2024.
- Sarana Lifting. 2024. Hand Pallet BOSTEHN. <https://saranalifting.com/product/hand-pallet-boste-hn-1-ton/>. Tanggal akses 17 Februari 2024.
- Sarumaha, H., Kurnia, R., & Setyobudiandi, I. (2016). Reproduction Biology of Goldband Goatfish *Upeneus moluccensis* Bleeker, 1855 In Sunda Strait. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 8(2), 701-711.
- Setiarto, H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene, dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Guepedia.
- Shopee. 2024. Hanata 2303 S Box Container P41xL28xT16 / Krat Keranjang Industri Plastik HNT 2303S / Bak Kolam Ikan. <https://shopee.co.id/Hanata-2303-S-Box-Container-P41xL28xT16-Krat-Keranjang-Industri-Plastik-HNT-2303S-Bak-Kolam-Ikan-i.318078545.3956321553>. Tanggal akses 27 Januari 2024.
- Silviani, I. (2019). *Komunikasi Organisasi*. Scopindo.
- Soeka, Y. & Jumiono, A. (2019). Studi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan Umur Simpan Mi Glosor di Kota Bogor. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 22-32.
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Syiah Kuala University Press.
- Sultoni, A. & Subekti, S. (2019). Proses Produksi Bakso Ikan dengan Menggunakan Desain Rancang Bangun. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(1), 49-55.
- Sumantri. (2013). *Kesehatan Lingkungan*. Kencana Prenada Media Group.
- Suprayitno, E. (2022). *Dasar Pengawetan: Edisi Revisi*. Universitas Brawijaya Press.
- Suryani, E., Hendrawan, R. A., & Rahmawati, U. E. (2020). *Model dan Simulasi Sistem Dinamik*. Deepublish.

- Suryanto, E. (2008). *Pemilihan Pengawet Produk Olahan Daging*. Universitas Gadjah Mada Press.
- Susanta, Y. K., Rumbi, F. P., Lola, J. A., Darius, Sumiaty, Gala, Y. S., Masnawati, Stephani, I. M. S., Darius, G., Darius, T., Nasaruddin, R. P., Silvia, Y. S., Paembonan, Y., Tammu, A. A., Natalia, S. P., Trisaputra, I., Serdianus, & Panuntun, D. F. (2022). *Spirit Ekologis Ekuilibrium Manusia dan Semua Ciptaan*. Kanisius.
- Syamsir, S., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2022). Karakteristik Mutu Surimi Berbagai Ikan dari Perairan Kota Gorontalo. *The NIKE Journal*, 10(2), 84-91.
- Tee, E. T., & Siow, L. F. (2017). Effect Of Tapioca And Potato Starch On The Physical Properties Of Frozen Spanish Mackerel (*Scomberomoru guttatus*) Fish Balls. *International Food Research Journal*, 24(1), 182-190.
- Tokopedia. 2024. Box Berlubang Dengan Roda / Bak Kotak Saringan Stainless Steel. [https://www.tokopedia.com/dafacart/box-berlubang-dengan-roda-bak-kotak-saringan-stainless-steel?utm\\_source=google&utm\\_medium=organic&utm\\_campaign=pdp-seo](https://www.tokopedia.com/dafacart/box-berlubang-dengan-roda-bak-kotak-saringan-stainless-steel?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=pdp-seo). Tanggal akses 28 Januari 2024.
- Tokopedia. 2024. Karung Putih 60x100cm. <https://www.tokopedia.com/bentoplast/karung-putih-60x100cm-termurah-kualitas-terjamin>. Tanggal akses 16 Februari 2024.
- Wahyu & Setiawan, I. (2017). *BUMN Pangan: Evolusi Menuju Kedaulatan Pangan*. Penebar Swadaya.
- Widyaningsih, S. A. (2011). Perancangan Penjadwalan Pemeliharaan pada Mesin Produksi Bahan Bangunan untuk Meningkatkan Keandalan Mesin dengan Metode Reliability Centered Maintenance (RCM), *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Indonesia, Depok.
- Winarno, F. G. (2004). *Keamanan Pangan dan Proses Fermentasi*. Bio Press.
- Wooden Indonesia. 2024. Wooden Pallets. <https://wooden-indonesia.com/>. Tanggal akses 4 Februari 2024.

- Yani, A. S. & Safitri, R. W. (2021). Pengaruh Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Penyusunan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP) terhadap Proses Pengolahan Cumi Beku yang Dimoderasi oleh Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada PT Sanjaya Internasional Fishery. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Industri*, 3(1), 19-31.
- Yuniar, M. E. & Azizah, D. N. (2021). Kajian Penambahan Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Karakteristik Sosis Daging Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 139-147.
- Yuniarti, D. P., Komala, R., & Aziz, S. (2019). Pengaruh Proses Aerasi Terhadap Pengolahan Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit di PTPN VII Secara Aerobik. *Jurnal Redoks*, 4(2), 7-16.
- Yuwono, S. S., Fibrianto, K., & Wulandari, E. S. (2020). *Teknologi Pengolahan pada Industri Ikan dan Hasil Laut*. Media Nusa Creative.
- Zaitun. (2021). Penerapan CHSE pada Kegiatan Juru Masak di Sibayak International Hotel Berastagi. *Tourism, Hospitality and Culture Insights Journal*, 1(1), 16-27.